Dom Perignon 2015 brut Champagne Aop v krabičce 0.75l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



EAN	3185370789636
Kód produktu	CHA00814

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Pinot noir, Pinot meunier a Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne, Valleée de la Marne - brut

Nezapomenutelný zážitek pro vaše smysly. Delikátní aroma, které odhaluje celou paletu tónů: od osvěžujících zelených akcentů eukalyptu, máty a vetiveru, které se prolínají s hřejivými, žluto-oranžovými tóny zralých meruněk, šťavnatých broskví a exotických pomerančových květů. Nechybí ani tajemné kořeněné nuance pepře, kardamomu a lékořice. Ale to pravé drama začíná v závěru: hluboká, pronikavá slanost zanechává na jazyku trvalý dojem, propletený s tóny povzbuzujícího zázvoru, ušlechtilého tabáku a jemně opékaného toastu. Na patře je dechberoucí, elegantní, rafinované a hedvábně jemné, přesto příjemně lehké. Každý doušek je oslavou mistrovství, které se snoubí s nekonečnou slaností dozvuku. Zažijte harmonii, která vás ohromí.

Toto ročníkové šampaňské je stvořené pro párování s pokrmy, které hýří přirozenou kyselostí – myslete na citrusové plody, svěží zelená rajčata nebo rebarboru. Pro dokonalou symfonii chutí doporučujeme podávat s mušlemi svatého Jakuba, doplněnými šťavnatými rajčaty a kapkou citrónového olivového oleje. Každé sousto a každý doušek se dokonale doplní a vytvoří nezapomenutelný zážitek, který si zasloužíte.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Dom Perignon 2015 brut Champagne Aop v krabičce 0.75l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Dom Pérignon byl v 17. století benediktinský mnich, který vstoupil do dějin jako osoba, která „vynalezla"" šampaňské. První ročník Dom Perignon byl uveden na trh v roce 1937. Toto Champagne je výsledkem hledání rovnováhy mezi odrůdami Pinot Noir a Chardonnay. Světle žlutá barva se zelenými odlesky. Počáteční vůně čerstvých mandlí a grapefruitu pomalu přechází do tónů koření, oříšků kešu a opečených toastů. Sametová, komplexní a harmonická chuť. ""Každý ročník je unikátní. Je to stále stejné a přitom tak odlišné"" Richard Geoffroy - sklepmistr Dom Perignon. Dom Pérignon Vintage je majestátní a jedinečnou ukázkou tvůrčího talentu. Filozofie vinařství Dom Pérignon je minimalistická, bez umělosti a oxidace. Řídí se nadčasovými principy. Pomalé a dlouhé zrání na kalech je cena, kterou je třeba zaplatit, aby Dom Pérignon vynikl jako jedno z nejkomplexnějších vín. Rok dal vzniknout skvělému ročníku, který překonal několik výzev. Příroda se ukázala nepředvídatelnou a neúprosnou, když se na vinice snesly mrazy, přívalové deště, krupobití, chlad v době květu révy a vlna veder během léta. Teplé a suché klima na podzim zmírnilo obavy o zdraví hroznů a podpořilo zrání. Sklízet se začínalo v polovině září, podle vinic. Ochutnávka hroznů ukázala, že jsou velmi slibné, s vyváženým poměrem mezi svěžestí a plností. Vůně je plná a rozmanitá, mísí se v ní aroma bílých květů a nektarinek, následované svěžestí rebarbory a máty a mineralitou.Na patře dominuje energie. Po otevření se víno rychle rozzáří a poté doslova exploduje šuměním. Závěr zaměřený na kyselé a hořké tóny přináší pronikavou napjatost, vyznačující se zázvorem, tabákem a toastem. Servírování ideálně při 10–12 °C. Podávejte ve velké vinné sklence. Potenciál ke zrání při dobrém uchovávání v chladném temném místě bez vibrací je 10–15 let. V roce 1668 se benediktinský mnich Dom Pierre Pérignon stal představeným v opatství Hautvillers v oblasti Champagne. Jako správce byl zodpovědný za prosperitu opatství, kterému chtěl pomoci znovu získat kulturní i ekonomické postavení, které mu kdysi náleželo. Primární zdroje oblasti Champagne pocházely z obdělávání vinic. A tak se otec Pérignon jal „vyrábět to nejlepší víno na světě“.Otec Pérignon díky svému výjimečnému talentu manažera i vinaře zmodernizoval opatství, obnovil jeho vinice a vrátil panství k solventnosti. Byl stavitelem, znalcem práva, výkonným správcem a vynikajícím obchodníkem, který získal ty nejlepší pozemky pro pěstování vinné révy. Ale především byl vinohradníkem a vinařem, který díky bystrému pozorování a trpělivým pokusům rozšířil znalosti o pěstování vinné révy a výrobě vína. „Víno otce Pérignona“ se stalo jedním z nejvyhledávanějších vín ve Francii. Podávalo se ve Versailles a nadšeně si ho užíval i Ludvík XIV. Dom Pierre Perignon vyvinul revoluční techniky pro vinohradnictví a vinařství, které zůstávají standardem pro všechna šampaňská vína. Práce tohoto vizionářského muže i nadále živí tvůrčí inspiraci, která stojí za šampaňským Dom Pérignon i dnes. Dom Pérignon je jediná značka šampaňského, která nabízí pouze ročníková vína. Ta pocházejí jen z těch nejlepších sklizní a výhradně ze 17 vinic s označením Grand Cru a jedniné Premiere Cru - Hautvillers, kde žil a tvořil Dom Pérignon. Zrají až 9 let ve sklepích. S počasím tak složitým a vrtkavým jako v Champagni je tento absolutní závazek ročníkovým vínům skutečnou výzvou – pokud sklepmistr domu Dom Pérignon neshledá víno daného roku vyhovující jeho náročným požadavkům, ročníkové víno Dom Pérignon nevznikne. Výzva je však podstatou kreativního procesu tohoto šampaňského domu. Každé ročníkové víno Dom Pérignon je jedinečné a zřetelně odlišné od ostatních ročníků. Vyjadřuje jak unikátní charakter daného roku, tak filozofii domu Dom Pérignon

Hlavní parametry

Značka	Dom Perignon
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne, Ikonické víno
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	cuvée Prestige, z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2015
Zrání	8 roků, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	LVMH Moet & Hennessy 22, avenue Montaigne 75008 Paris Francie